Langhe Arneis

Vitigno: Almeno 85% Arneis
Periodo normale di vendemmia: 10/20 settembre
Durata normale della fermentazione: 15 giorni circa, a 18°C

Caratteristiche:
- colore giallo paglierino scarico
- bouquet fresco con sentori di frutta matura, tradizionale ed esotica e leggera nota speziata
- asciutto e gradevole al palato, di grande freschezza
- vino delicato, di notevole equilibrio e finezza

Servire a: 10°/12°C

Abbinamenti: si accompagna piacevolmente agli antipasti ed ai piatti di pesce; ottimo servito come aperitivo

Evoluzione: 2/3 anni se conservato in luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it